



Bratwurst-Spieß

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Portion

grobe Bratwurst	Paprika
Zwiebel	Maiskolben
Kirschtomaten	Rosmarin
Knoblauch	Kräutermarinade:
Olivenöl	gemischte Kräuter
Chili	Zitronensaft

Zubereitung

1. Zutaten ggf. in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Danach alle Zutaten abwechselnd auf dem Holzspieß aufreihen und etwa 15 Minuten auf dem Grill rösten.
3. Anschließend mit der Marinade toppen und genießen. Hierfür folgendes Verhältnis beachten: 2 Teile Basis (Öle, Wasser), 1 Teil Würzung, 1 Teil Extras (Essig, Säfte, Honig...)

Achte bei der Vorbereitung, dass du alle Zutaten für den Spieß in nahezu gleich große Stücke schneidest. So werden alle Zutaten gleich schnell gar.

Grillzeit ist Gönnungs-Zeit und langweilig wird es nie. Spieße ermöglichen köstliche Komponenten kompakt und einfach zu genießen. Zartes Fleisch, knackiges Gemüse, würzige Marinaden ... all das auf einem Spieß macht die nächste Grillparty zum reinsten Vergnügen.

Wusstest du, dass Deutschland Bratwurstland ist? Viele Regionen in Deutschland haben ihre eigene Bratwurstspezialität, die sich hauptsächlich in Form, Dicke und Geschmack unterscheiden. Das „Brät im Mantel“ hat ist beinahe schon geschichtsträchtig und blickt auf eine lange Tradition zurück. So wurde beispielsweise die Nürnberger Rostbratwurst bereits im Mittelalter erstmals erwähnt, die Thüringer Rostbratwurst war vor sechs Jahrhunderten schon bekannt.

Entdecke bei uns den Grill-Klassiker mal ganz anders - aufgespießt und gegrillt mit viel buntem Gemüse, wie zum Beispiel Zucchini, Paprika, Maiskolben oder Tomaten. Alle Zutaten - grobe Bratwürstchen, frisches Gemüse sowie die Zutaten zur Marinade - findest du in deinem Selgros Markt.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN